LEV1035

Produktgruppe	Professionelle hæveskabe
Egnet til	Konvektionsovne 600 x 400 mm - GN1/1
Egnet til	ALFA1035 serie; Stacked ALFA420 serie

Humidified proofer for 12 trays EN 600x400 or 12 GN1/1, suitable for ALFA1035 and stacked ALFA420/425 models, max. temperature 60°C, 75mm trays pitch, 230V/1N/50-60Hz, 2,4kW, dim. (LxPxH) 820x890x705 mm



Målgruppe

Løsninger	Kaffebarer/Vinbarer, Hoteller, Restauranter/Pubber, Bageri/Konditori, Frossen bagerindustri, Fødevarehandel, Anden fødevareindustri, Catering og Institutioner, QSR

Æstetik

Farve	Rustfrit stål/Sort

Konstruktion

Temperaturstyring	Manual	**Afstand mellem bakker**	75 mm
Maksimal temperatur	60 °C	**Maksimal vægt stablet**	180 kg
Strømforsyning	230V 1N 50/60Hz - 2,4kW	**Vandtilførsel**	Manuel tank
Bakker kapacitet	12 plader EN 600x400 - GN 1/1	**Materiale**	2FLT6 filtre inkluderet

Elektrisk tilslutning

Stik	(F;E) Schuko

Logistiske oplysninger

Produktets dimensioner (BxDxH)	820x890x705 mm	**Nettovægt**	52 kg
		Bruttovægt	62,8 kg

Emballagemål (BxDxH) 940x890x850 mm

